

À LA CANTINE, L'APPÉTIT VIENT EN JOUANT !



REGARD'OR* : SUR L'ALIMENTATION, TOUT UN RÉSEAU S'IMPLIQUE

À la pause de midi, dans toutes les écoles du Pays de l'Or, les enfants pèsent ce qui reste dans leurs assiettes et profitent de trois malettes pédagogiques et ludiques sur l'alimentation. Dans son sillage, ce projet anti-gaspillage entraîne aussi les cuisiniers et cantiniers, les animateurs, les instits', les parents et les élus. Mobilisation réussie !

*Réduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration sur l'Agglomération du Pays de l'Or

PAYS DE L'OR

Bd de la démocratie, 34 130 Mauguio
04 66 32 25 24
paysdelor.fr

Contact : Julien Labriet
04 67 29 31 73
julien.labriet@paysdelor.fr



À chaque déjeuner, deux élèves récupèrent dans un bac ce qui reste dans les assiettes

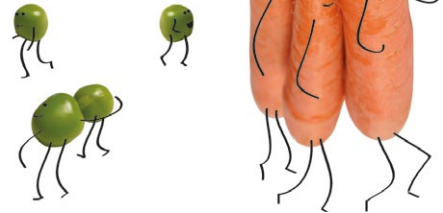
UN PROJET EN 4 ÉTAPES...

Phase 1 : Sur trois écoles pilotes (Candillargues, Lansargues, Valergues)

- 1 Janvier 2015** : Création d'un comité de pilotage (Copil) avec élus, agents, diététicienne, parents et enseignants. Réunions 1 fois/trimestre.
- 2 Mars-octobre 2015** : Diagnostic et analyse. Pesées quotidiennes du « reste à l'assiette » par les élèves et des repas non distribués par les cantiniers.
- 3 Juillet-novembre 2015** : Élaboration d'un programme d'actions selon les analyses partagées des pesées, selon les menus.
- 4 Novembre 2015-mars 2016** : Mise en place et affinage des actions. Test des animations avec les malettes pédagogiques.

Phase 2 : Jusque mars 2017 : Essaimage dans les 19 écoles de l'Agglo selon le même processus

On se retrouve
après la cantine !



« Mais t'as pas assez mangé ! » Ce midi, à l'école de Valergues, c'est Maylis et Noa qui sont chargés de récupérer ce qui reste dans les assiettes de leurs petits camarades. Après la salade d'endives-jambon-fromage, ils passent autour de chaque table avec un bac. Avec l'animatrice, ils vont dans un coin de la cantine pour le peser sur une petite balance. Verdict : 1335g. Même processus après le plat, en distinguant la viande et la semoule. Les pesées quotidiennes servent à identifier les plats les plus gaspillés et à modifier les menus en conséquence.

Après le repas, direction la salle d'animation. À un petit groupe, Antoine propose un jeu des 7 familles. Pour récupérer une carte, il faut répondre à une question sur la nutrition. « *Quels risques sont diminués par la consommation de fruits et légumes ? Le cancer et maladies du cœur ou les mauvaises notes à l'école ?* ». Le mystère reste entier.

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

1 an de pesées quotidiennes

20% du plateau-repas jeté contre 30% en moyenne nationale

- 20% d'achats de pain (passage au pain bio)

4000 enfants sensibilisés sur 19 écoles (2 300 repas /jour).

Moyens humains

- 1 personne en Service civique pour la conception de malette et la formation technique
- 1 à 2 référents « alimentation » /école : cantinier ou animateur périscolaire

Investissement matériel

- Balances, bac, poubelles : 3 500 €
- Supports de communication : 1 500 €
- Jeux d'animation : 8 000 €

Aides au projet ADEME-DRAAF : **6 500 €**



Comment ça marche ?

MOBILISATION GÉNÉRALE SUR L'ALIMENTATION

Dans les 19 écoles du Pays de l'Or

- ➔ Les élèves prennent la responsabilité de peser ce qui reste dans les assiettes à chaque repas.
- ➔ Des animateurs périscolaires proposent des jeux pédagogiques à un groupe d'une quinzaine d'élèves pendant la pause du midi et les temps d'activité périscolaire.
- ➔ Des responsables de parents d'élèves incitent les autres parents à limiter les goûters trop lourds et sucrés pour la récréation du matin.
- ➔ Les cantiniers font attention à la présentation des assiettes, et sensibilisent les enfants à la qualité des produits.
- ➔ Des instituteurs intègrent la thématique à leurs projets scolaires : expo de dessins, compostage, élevage de poules... Et rediscutent des horaires de récré.



Pesée de ce qui n'a pas été mangé par les enfants



Chaque midi, des jeux intéressent les enfants à l'alimentation

Au niveau de l'agglomération

- ➔ La diététicienne et l'équipe des cuisines centrales retravaillent les menus selon les analyses des pesées. Ils échangent avec les cantiniers (conseils de présentation...) et les enfants, en les informant sur les plats : « la purée est bien faite maison ».
- ➔ Le service Déchets apporte un soutien logistique (composteurs...) et intègre le projet Regard'Or dans le plan local de prévention des déchets.
- ➔ Les élus se penchent sur la question alimentaire, pour intégrer le sujet dans la vie culturelle et associative municipale.

PAROLES D'ACTEURS

Julien Labriet,
**responsable restauration
au Pays de l'Or**



« C'est en sensibilisant les convives à l'alimentation qu'on agira sur le gaspillage. »

« Au départ, le projet regard'Or était assez quantitatif — avec les pesées et leur analyse

afin de réduire le gaspillage. Mais aujourd'hui, le cœur du projet devient avant tout la sensibilisation des convives — les élèves.

Favorisons une approche non-culpabilisante !

Parce que nous avons mis tous les maillons autour de la table dès le début, élus, parents, instits et animateurs s'impliquent. 50 personnes viennent à chaque réunion d'information et environ 20 personnes sont impliquées dans le comité de pilotage du projet. Le projet permet de faire bouger les lignes d'un service restauration ronronnant et de le valoriser.

Maillage d'activités

A partir du programme éducatif, on peut tirer d'autres projets qui vont bien au-delà de la cantine : « Un fruit à la récré », « Éco-école » sur les déchets, des activités culturelles au niveau communal, des rencontres avec les producteurs. Dans l'Agglo, on connecte alors les services pour appuyer efficacement les

Des résultats

LES GOÛTS S'AFFINENT, LA SENSIBILISATION AVANCE

Des adaptations de menus et de procédures décidées collectivement

- ➔ Exit les mélanges de légumes car si les enfants n'aiment pas un légume, ils laissent tout !
- ➔ Revus à la baisse, les portions de paëlla, de riz au four, de pommes rissolées, mais aussi de pain.
- ➔ Corrigée la recette de merlu sauce aurore.
- ➔ Mélangées au dernier moment les pommes et betteraves, pour que le rouge n'imbibe pas trop les pommes. Tout est dans le détail !

La conception d'une « boîte à outil »

Trois mallettes ludiques et pédagogiques ont été conçues à partir de jeux existants sur :

- ➔ l'origine des aliments,
- ➔ les sens,
- ➔ la créativité.

Le +
original

Le projet Regard'Or devance la loi !

Tous les organismes publics qui gèrent une restauration collective doivent désormais engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire... avant le 1^{er} septembre 2016.

initiatives. Et on crée un maillage des activités. Je suis convaincu que c'est en fédérant toutes ces énergies, qu'on peut espérer un impact réel sur le gaspillage alimentaire. »

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Former les animateurs périscolaires à l'alimentation et aux outils du projet.
- ➔ Impliquer et connecter tous les acteurs, y compris les cantiniers.
- ➔ Légitimer les modifications de menus par une diététicienne.
- ➔ Coordonner les actions de la restauration collective et de l'animation jeunesse (agglomérations et mairies).